

八潮市公設給食センター設置に向けた基本方針(案)に対する意見募集の結果と対応について

別紙

- 1 意見募集期間
令和7年11月19日(水)から令和7年12月19日(金)まで(31日間)
- 2 意見提出者・件数
提出者数 3 人 提出件数 3 件
- 3 意見と市の考え方
反映の区分
A:意見を反映し、案を修正する(した) 0 件
B:すでに案で対応している 0 件
C:案の修正はしないが、実施段階で参考としていく 2 件
D:意見を反映できなかった(しない) 1 件
E:その他 0 件

※基本方針(案)に対する意見について、その対応及び考え方を記載しています。
当該基本方針に直接的に関わらないご意見等については、その対応及び考え方を記載していない場合があります。また、提出のあったご意見については原則としてそのまま記載していますが、明らかな誤字や脱字等及び固有名詞については、修正している場合があります。

パブリックコメントの意見と対応

No.	ご意見の要旨	市の対応・考え方	反映区分
1	八潮市民への学校給食事業に対するご尽力には感謝したうえで、より良い事業継続のために意見させていただきます。まずは基本方針(案)策定趣旨の中身 4行目の「調理工程の誤り」とあるが、厚生労働省「2021年3月22日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会」ではすべてのメニューにおいてした処理が前日に行われていてそれらを仕込み冷蔵庫でひと晩保管して提供日に湯調・ボイルなどの加熱調理が行われていたこと、加熱処理しないで提供され、2時間以上常温保存されていた学校もあり2時間喫食が全くなされていないこと。そして「その状況を本来市が委託先の衛生管理について監督すべき立場でしたが、そのような認識をしっかりと持っていなかったことが結果的に前日調理などが経常的に行われていた原因につながった」と議事録にある。このことは、「衛生管理」のみではなく、「学校給食調理マニュアル」の存在すらも八潮市が把握していなかったことがわかります。この事態を「調理工程の誤り」と表現するのは、あたかも業者だけの誤りのようにとらえられる。業者だけでなく市の責任が大きく給食施設をつくることになった事実を記録に残すべきだと考えます。また、内部資料には、長い歴史の間には子どもたちが食べる給食に異物混入事故が多かったにも関わらず情報が業者に届いていなかったという報告が事故後の地域の説明会で多く浮上しました。学校給食はこどもたち一人一人の命を守るとても大切な事業です。健全な学校給食業務を持続可能にするために、人員増員の上、透明で子どもたちのことを第一に考える姿勢が必須だと思うので記録すべき。ページラスト施設が一か所複数かは 基本方針の中で大きなこと、ぜひこのページに記載すべき。土地がないから1か所というのは考えられない。2ページ目 公設給食センターの設置に向けて緑で四角く囲った部分、4番目の「同時期に」全校に給食施設ができる施設 とあるがおなじ事業計画に載っていれば、1年2年のずれはあっても子どもたちも保護者も待てます。ノウハウ含めてずれることでの利点もあると思う。大事故が起きて市民は10年待っているのですから。緑の下の部分、5行目「現時点での建設候補地」審議会が発足する前から、八潮の北部」八條北小学校と八條小学校さらに八條中学校の統合問題は進んでいたはず、統合が近いのになぜこの学校統合で空き地になる学校の土地を検討に入れて居ないのかが理不尽。現在の計画では3年後に一つの大きな空き地ができるはず、この状況は八潮高校の跡地を支援学校にした残りの土地を建設予定地とする計画と何が違うのか理解不能。土地は複数あります。	学校給食を実施する設置者である市教育委員会が学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めなければならないことを認識しており、令和2年6月に発生した食中毒事故では、本市が委託先の衛生管理について、調理と日常的な衛生管理を全面的に任せてしまったことが食中毒事故が発生した要因の1つです。そのため、本市では第三者機関による衛生検査を各学期に1回、年3回実施し、市教育委員会職員による衛生チェックを毎週行っています。食中毒事故についてはすでに市ホームページを通して、報告しており、当基本方針(案)は、安全・安心で温かい給食の持続的な提供を可能とする施設を設置する方針を示すため、食中毒事故に関する詳細な説明は載せていません。また、給食に異物が混入した場合、学校から市教育委員会に連絡が入り、市教育委員会から給食提供事業者へ報告し、原因を究明し、改善点について報告するように引き続き、指導しています。 北部地区の学校に関することにつきましては、まだ確定している事項ではないため、給食センターの建設候補地として検討できる段階ではないと考えています。	D
2	基本方針(案)の(2)温かくおいしい給食(副食)の提供と充実した食育の実施等に向けた公設給食センターに求められる機能では、公設給食センターで新たに導入する機能として、副食に保温食缶を導入等と記載があります。学校給食を毎日食べている子どもたちから特に寒くなるこの時期はおかずが冷たいので、温かい給食が食べたいとの声を聞くことがあります。学校給食は郷土料理や世界の料理、地場産を活用した「ハッピーこまちゃんデー」等、子どもたちが給食に関心を持つように、工夫した献立を作成しているようで、やはり適温での給食の提供は「よりおいしい給食」を目指すためにも必要な機能であると感じています。保温食缶を使うことで、子どもたちが盛り付けのおかずが増えることが想定されるため、準備する時間が今よりもかかるのではないかと等課題もあるとは思いますが、その点については次の段階で検討していただきたいと思います。新たな公設給食センターでは、子どもたちが身近に給食を感じられるような、見学ができるシステムを構築していただくこと等、八潮の給食はこう変わったと自慢できる給食センターを整備していただきたいです。また、1日でも早く、新たな公設給食センターから給食を提供していただくためにも、今回、公表された基本方針(案)を柱に、設置に向けて、進めていただくことを強く望みます。	公設給食センターでは保温性の高い給食容器(食缶)を使用することで、温かいものは温かい状態で、冷たいものは冷たい状態で提供できるよう配慮し、安全・安心な適温給食を提供できる施設を目指していきます。	C

No.	ご意見の要旨	市の対応・考え方	反映区分
3	<p>令和2年6月26日に大規模な食中毒事故が発生しました。現在、提供されている学校給食は衛生管理の徹底を図りながら、外部機関による衛生検査や市教育委員会の衛生チェックを行い、適切な衛生管理が行われているか指導助言をしながら、安全な給食提供を行っていると同っています。しかしながら、現在の民間の給食センターでは、学校給食の他に、幼稚園や事業者への給食も提供しており、学校給食専用の調理場や調理機器等がなく、他の事業所給食と共有して使用しているため、食物アレルギー対応食の提供が難しいとの話もあります。基本方針(案)では、ハ潮市にふさわしい設置方法として、集中した衛生管理ができ、持続可能な給食提供体制を構築するため、将来の建て替え用地を確保できること等から、土地1カ所で建物1つを壁で分離し、調理場を2つにすることが基本案となっています。この設置方法について、賛成いたします。食物アレルギー対応食専用調理室の整備についても記載があり、現在、アレルギー疾患のため、給食を食べられていない児童もいることから、公平性の観点からも個々にあった給食の提供が望まれています。ただし、すべてのアレルギー疾患に対応できるかは、安全な給食提供をする上で今後、検討しなければいけないのではないかと思います。他市の学校給食センターの建て方は、1つの調理場で、調理ラインを複数に分けながら、調理をしているところが多く、ハ潮市では、より衛生管理を徹底するとともに二度と食中毒事故を発生させない体制を整えるため、より費用のかかる、調理場を壁で完全に仕切り、2つの調理場にて調理するとの設置方法を基本案にしています。より安全で安心な給食を提供するためには、建屋のハード面はもちろん、運営に関するソフト面も大変重要です。次の基本構想・基本計画では運営についても検討されることと思いますので本市の子どもたちのために、さらなる研究を重ね、子どもたちの声を十分に反映していただきよりよい公設給食センターを整備していただきたい。</p>	<p>センター方式の場合、施設面積が広いことから、肉・魚・野菜等の食材の受け入れを別にし、下処理や食材洗浄工程を行う汚染区域と下処理した食材を調理する非汚染区域を明確に区分したドライシステムを導入することで徹底的な衛生管理体制を構築することにより、食中毒の発生を事前に防ぐことができます。また、当基本方針(案)でお示しした壁で完全に仕切った調理場を2つにする設置方法は、食中毒発生の要因となる「食材」や「人由来」からのリスクを軽減できるものと考えています。また、食物アレルギー対応食専用調理室を整備することで、現在、対応できていない除去食等の提供が可能であると考えています。具体的な運営方法につきましては、次の段階である「基本構想・基本計画」を作成する中で、子どもたちの安全を第一に考えながら検討していきます。</p>	C